

Name: Klasse:

Kuhmilch – Ein gesundes Lebensmittel – Lösung

1. Ermittle mithilfe eines Lexikons oder des Internets die wesentlichen Bestandteile von Kuhmilch.

Wasser (ca. 87 %),

Laktose = Milchzucker (ca. 4,8 %),

Milchfett (ca. 4,2 %),

Eiweiß (ca. 3,5 %),

Spurenelemente (ca. 0,5 %).



2. Kuhmilch ist eigentlich ein Nahrungsmittel für Kälber. Begründe, warum die Milch auch ein wichtiges Lebensmittel für den Menschen ist.

Milcheiweiß hilft zum Beispiel beim Aufbau und der Erhaltung der Muskeln.

Die Milch enthält auch Kalzium, welches für den Knochenaufbau wichtig ist

3. Vom Euter der Kuh bis ins Supermarktregal werden Milch und Milchprodukte ständig überprüft, analysiert und behandelt, damit der Verbraucher ein gesundes Lebensmittel erhält. Beschreibe jeweils kurz diese Vorgänge vom Bauernhof bis ins Regal des Einzelhändlers.



Bereits beim Melken erfasst ein Computer wichtige Daten. Auf dem Bauernhof wird die Milch in sogenannten „Milchkammern“ gekühlt, bis sie abgeholt wird.

Bereits bei der Abholung der Milch werden Proben entnommen und zur Untersuchung an den Milchprüfing und an die Molkerei weitergeleitet.

Beim Milchprüfing werden jährlich etwa vier Millionen Milchproben auf Keimzahl, Hemmstoffe und weitere Inhaltsstoffe geprüft.

Auch in der Molkerei erfolgt sofort nach der Anlieferung der Milch eine Qualitätskontrolle.



Name: Klasse: 

Nur Milch, die ohne Befund getestet wird, darf in die Milchtanks abgepumpt werden.

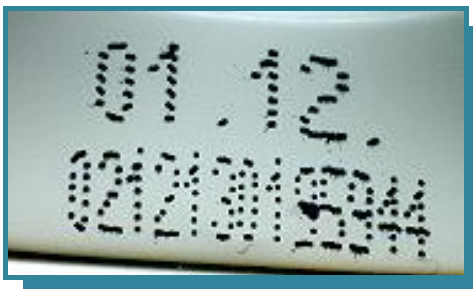
Vor der Weiterverarbeitung wird die Milch außerdem pasteurisiert – ein weitere Vorsichtsmaßnahme, um Keime abzutöten. Außerdem wird die Milch durch diesen Vorgang für den Menschen besser verträglich.



Auch bei den fertigen Produkten erfolgt nach der Abpacken eine weitere Überprüfung per Stichprobenmethode.

Milch und Milchprodukte werden ständig kühl gelagert. Im Supermarkt stehen sie in Kühlregalen. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden sie aussortiert.

Auf der Verpackung eines Milchprodukts befinden sich folgende Kennzeichnungen:



Mindesthaltbarkeitsdatum



Genusstauglichkeitskennzeichen

4. Nenne die Namen der jeweiligen Kennzeichnungen unterhalb der Abbildungen.
5. Beschreibe den Zweck dieser Kennzeichnungen unter dem Aspekt „Milch – ein gesundes Lebensmittel“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, bis zu welchem Tag das Produkt bei sachgerechter Lagerung im Kühlschrank, ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust, haltbar ist. Die tatsächliche Haltbarkeit kann auch länger sein, aber der Hersteller garantiert nur bis zu dem angegebenen Tag für den ungefährdeten Verzehr.

Alle Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen und diese verkaufen, benötigen eine staatliche Zulassung. **DE** steht dabei für Deutschland, **BY** ist die Kennzeichnung bayerischer Betriebe. In diesem Fall hat der Betrieb die Zulassungsnummer **103**. **EG** ist der Hinweis auf Europäische Gemeinschaft (jetzt: Europäische Union = **EU**).